Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Artikel: Les vins suisses
Autor: Landry, C.-F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-888495

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

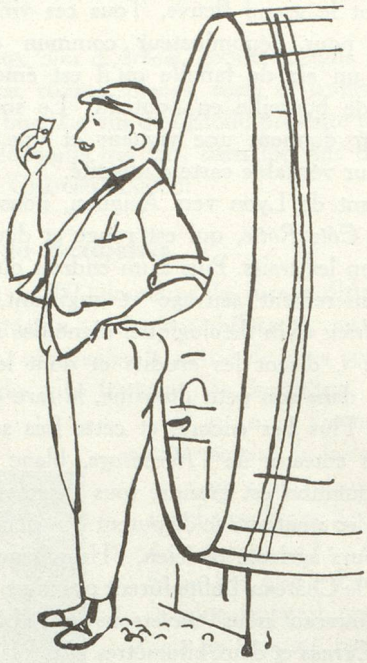
Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Les vins suisses

par

C.-F. Landry



PRÉSENTER les vins suisses, quel joyeux casse-tête ! Savez-vous que tous les cantons suisses, sauf Uri, Unterwald et Appenzell Rhodes-Intérieures cultivent la vigne ?

Et puis, faut-il commencer par les grands ou par les petits crus ?

Ici déjà, au risque de passer pour hérétique, je voudrais dire que je ne crois pas plus aux grands vins qu'aux petits ; je crois aux vins venant à leur heure et défendant alors très bien leurs qualités. Que diriez-vous d'une femme en robe de soirée à dix heures du matin ?

On ne boit pas un vin vieux sur le pouce, de même qu'on n'appuie pas une forte viande avec un vin léger. Ici, comme partout, le goût et la mesure font la loi avec charme. Donc : petits vins, grands vins... donnez-nous à son moment, le vin du moment. Et ce ne sera pas si mal.

LES vins suisses sont des vins blancs, pour les quatre-cinquièmes de la production : et (que l'on me permette encore un chiffre, je voudrais que ce soit le dernier) les cantons de Vaud et du Valais produisent à eux seuls la moitié de toute la récolte.

C'est dire la rareté des rouges. Mais comme la Suisse tendait à ne produire que des vins fins, il n'y a pas de « gros rouge » : par contre, la *Dôle* du Valais tirée du Pinot noir, et certains Neuchâtel tirés du Pinot gris (*Cortaillod*) sont de véritables enfants de Bourgogne.

Et s'il faut raffiner sur les cépages, disons que le Valais produit aussi de la Dôle tirée du Gamay, et que d'autres Neuchâtel rouges sont dus au Pinot noir. Ainsi, pas d'erreurs. Et j'aurai fait sentir combien les connaisseurs du vin sont gens sourcilleux et pointilleux.

Et peut-être ont-ils bien raison. Il ne faut céder sur aucun détail. Cet amour du « fini » a sûrement fait la force des Suisses au cours du temps, dans divers domaines. Donc : quand on touche à leurs vignes, ils deviennent horlogers.

C'est l'esprit de clocher dans le meilleur sens du terme ; cela devient l'esprit de parchet. Chacun veut retrouver, intact et fidèle, ce vin d'un lieu qu'il connaît. C'est aussi pourquoi je prends la liberté d'errer d'un coin à l'autre du pays, crainte qu'une nomenclature puisse avoir l'air d'un palmarès.

Et puis, dans le réputé vin vaudois, on aura rencontré des Vully, des Orbe dont il serait ingrat de ne pas se souvenir, parce que défilent superbement les Saint-Saphorin, les Aigle ou les Mont-sur-Rolle.

C'est pour les mêmes raisons que j'imagine un Schaffhousois profondément ému par un Beringen.

Et comment n'en serait-il pas ainsi ? Le Valais mis à part, qui véritablement est un musée de tous les cépages possibles et imaginables, nous ne cultivons pas tant de vérités. Tous nos vins blancs si divers sont tirés ou du Chasselas ou du Riesling-Sylvaner dans la Suisse orientale. C'est donc ce chasselas qui donne aussi bien le Fendant valaisain que les Lavaux, que les La Côte, et que ces Neuchâtel travaillés si différemment qu'on ne les croirait pas tirés de la même souche.

C'est donc bien le génie du lieu, l'exposition, le sol, un long soleil ou un climat tout en éclipses qui donnent à chacun de nos vins leur particularité. Et l'homme fidèle à son terroir aimera retrouver rude vin s'il est d'une rude terre, ou vin doux s'il est d'un doux pays.

Seuls, peut-être les Tessinois qui connurent longtemps les nostranos sont un peu surpris dans leur fidélité, puisque le merlot tend de plus en plus à remplacer l'ancien plan.

FAUT-IL, malgré tout, faire un peu de géographie vinicole ?

La vigne, on le sait, aime le soleil et la douceur. Qu'on lui offre coteaux ou montagnes, elle sera toujours heureuse pourvu qu'elle puisse se brûler, et

que dans les jours mauvais, un lac, un fleuve même, avec ses terres d'alluvions, puissent lui garantir un peu d'équilibre thermique.

Ainsi donc, il est naturel que le Rhône, de sa source à Genève — puisque le Léman n'est qu'un Rhône élargi qui s'attarde et sommeille — il est naturel que le Rhône soit festonné de façon quasi ininterrompue. Tous les grands noms défilent, et les moins grands : Sierre, Savièze, Sion, Conthey, Fully, Saillon, Varonne, Rarogne, Viège, Saint-Léonard, Stalden, et l'étrange Visperterminen qui, contrevenant aux lois générales de la plante vigne, pousse à mille deux cents mètres d'altitude.

Et cela continue par Bex, Ollon, Aigle, Yvorne et Villeneuve qui ouvre sur le lac. Derrière Vevey s'amorce l'escalier géant du vignoble, les dix-huit kilomètres de vignes qui venaient jusque dans Lausanne voici peu de temps encore et qui s'arrêtent aujourd'hui à Pully, en ayant vu défiler tous les beaux noms : Saint-Saphorin, Chexbres, Epesses, Riex, Cully, Villette, Grandvaux, Lutry...

Pour reprendre dès Ecublens jusqu'à Morges, puis s'ouvre la Bonne Côte, Aubonne, Féchy, Mont, Vinzel, Begnins.

Et le bout du lac réchauffe les coteaux de Genève : Satigny, Dardagny, et sur l'autre rive, Jussy, Meinier, Choulex.

D'autres lacs réchauffent la vigne : le lac de Neuchâtel qui fait sentir sa bonne influence déjà devers Orbe, et cela continue par Yverdon, Grandson, Concise, Vaumarcus, Boudry, Cortaillod, Auvernier, Hauterive, Cressier.

Le petit lac de Morat permet les Vully vaudois et les Môtier fribourgeois.

Et voici que les lacs de Bienne et de Thoune aident eux aussi à la vigne à donner une jolie récolte : de la Neuveville, par Gléreses jusqu'aux abords de Bienne, et sur le lac de Thoune à Oberhofen et en face, à Spiez.

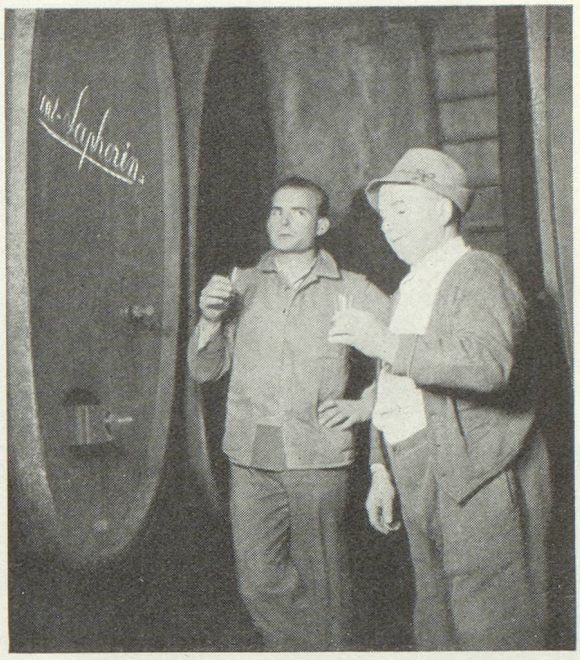
Puis le canton de Zurich surprenant, qui ne cultive pas la vigne seulement au bord de son lac, mais dans toutes les vallées de Wiesendanges à Eglisau et de Boppelsen à Ratz, couvrant le pays de parchets.

Puis Schaffhouse, Thurgovie, Saint-Gall, remontant vers les Grisons qui produisent l'un des bons vins du Rhin.

Et si nous franchissons l'énorme mur des Alpes, nous retrouvons la vigne en pays suisse-italien, une autre vigne, avec d'autres coutumes : rien n'est plus surprenant pour la première fois, que boire du vin rouge dans une sorte de tasse.

Et c'est en saisissant cet incident que je voudrais terminer comme j'ai désiré poursuivre tout au long de cet article : aimons tous nos vins tels qu'ils sont : sucrés, durs, pétillants, longs, lourds, légers, blancs, rouges, rosés..., ils sont nos vins, ils sont sortis de nos terres durement travaillées. Ils représentent notre effort, notre fidélité, ils sont un peu le sang du pays.

C.-F. Landry



Dans une cave de Lavaux au bord du Léman

Types de vignerons valaisans